广州市食品销售安全管理制度及指引

（2022年版）

1．[食品销售安全管理制度（食品销售企业适用）](#一)

2．[食品销售安全管理制度（集中交易市场适用）](#二)

3．[食品销售安全管理制度（从事食品贮存运输业务的非食品](#三)

[生产经营者适用）](#三)

4．[食品销售安全管理制度（展销会举办者、柜台出租者适用）](#四)

5．[食品集中交易市场准入指引](#五)

6．[食品销售安全自查报告和日常检查指引](#六)

7．[食品销售从业人员培训考核指引](#七)

8．[食品销售从业人员健康管理指引](#八)

9．[食品销售进货查验和信息追溯指引](#九)

10．[食品销售标签标识指引](#十)

11．[食用农产品市场检验检测指引](#十一)

12．[食品销售过程控制管理指引](#十二)

13．[食品贮存运输管理指引](#十三)

14．[清洗消毒和虫鼠害防控指引](#十四)

15．[临近保质期食品管理指引](#十五)

16．[不安全食品退市和召回指引](#十六)

17．[食品销售安全信息公示指引](#十七)

18．[食品销售安全事故应急预案](#十八)

一、食品销售安全管理制度

（食品销售企业适用）

1. 【适用范围】

本制度适用于 企业。

本制度所称的食品，一般包含食用农产品、食品、食品添加剂，有特别说明的除外。

1. 【责任制度】

企业法定代表人（或主要负责人）是食品安全责任人，对食品安全工作全面负责，负责建立和组织实施食品安全制度，督促各岗位落实食品安全岗位职责。

本企业设置 名（专职/兼职）食品安全管理员，负责协助食品安全责任人建立和实施食品安全管理制度，督促检查各岗位落实食品安全管理制度。

各岗位员工负责执行本岗位的食品安全管理措施。

1. 【自查报告制度】

每年制定并落实食品安全自查计划，定期对经营场所和销售贮存的食品安全状况进行检查，发现问题立即整改。

每年向市场监督管理部门提交食品安全自查报告、自查表。

1. 【日常检查制度】（连锁食品经营企业适用）

总部食品安全管理部门每 （天/星期/月）对经营门店进行实地抽查，每 （月/季度/半年）实现对所有门店的全覆盖检查。

门店食品安全管理员每天对经营场所、食品安全状况进行检查，发现问题立即整改。

1. 【培训考核制度】

食品安全负责人、食品安全管理员每年应参加食品安全培训教育达到40学时。

食品安全管理员应取得广东省食品安全管理员证书，并配合市场监督管理部门随机进行的监督抽查考核。

定期组织本企业员工进行食品安全知识培训、考核，做好培训考核记录。

1. 【健康管理制度】

从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康检查，并取得健康证明后方可上岗工作。

接触直接入口食品的员工，每班次前进行健康检查并记录检查情况。如出现发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品安全的病症或治愈后，方可重新上岗。

患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

1. 【准入登记制度】（连锁食品经营企业适用）

按要求审查加盟经营者的主体资质，留存加盟经营者营业执照或身份证、食品经营许可证或备案证明的复印件，记录经营者联系方式、经营场所、主要经营品种、进货渠道、产地等信息。

1. 【进货查验和食品信息追溯制度】
	1. 采购食品,应查验供货者的经营资质证明和食品合格证明文件，并建立合格供应商档案。
	2. 实行统一配送经营方式的食品经营企业，由企业总部统一进行食品进货查验和记录，各门店可以仅保存配送清单，但应有适当方式可查询相应批次食品的合格证明文件。
	3. 采购食品，应做好进货查验，记录食品名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并留存以下资料的复印件或电子文档：
		1. 食用农产品：供货者的营业执照或身份证、食品生产经营许可证（或产地证明、购货凭证）、检验检疫合格证明（或合格证明）等。
		2. 预包装食品、散装食品：供货者的营业执照，食品生产经营许可证或备案证明、食品小作坊登记证明，食品出厂检验合格证或其他合格证明，进口食品的入境货物检验检疫证明，特殊食品的产品注册证书或备案证明，散装熟食的挂钩生产单位合作协议等。
	4. 批发销售食品，应记录销售食品的名称、数量、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。
	5. 经营主体为进口商的，应当如实记录进口食品的名称、规格、数量、生产日期、批号、保质期、境外出口商和购货者名称、地址及联系方式、交货日期等内容，并保存相关凭证。
	6. 进货查验记录、销售记录及相关凭证的保存期限为：食用农产品不少于6个月；食品不少于保质期满后6个月，无明确保质期的食品不少于2年。
2. 【食品标签标识制度】

按照要求做好食品的标签标识，不得经营无标签标识或者标签标识不符合要求的食品。

* 1. 散装食用农产品：应当在摊位（柜台）标明产品名称、产地（具体到县级或农场）、生产者或销售者名称等。
	2. 散装食品：应当在容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。保质期在24小时内的湿米粉和湿粉条，生产日期应标注到年月日时。
	3. 预包装食品:标签应当标有产品名称、规格、净含量、生产日期、保质期、成分或者配料表、产品标准代号、贮存条件、食品添加剂通用名称和生产者名称、地址、联系方式、生产许可证编号等。食品添加剂的标签上还应当有“食品添加剂”字样和使用范围、用量、使用方法等。保质期在24小时内的湿米粉和湿粉条，生产日期应标注到年月日时。
	4. 进口食品：包装上应当有中文标签或中文说明书，标明食品的原产地、境内代理商的名称、地址、联系方式；分装销售的，还应标明分装企业、分装时间、地点、保质期；进口鲜冻肉类的，包装上还应标明生产企业名称、地址、注册号、生产批号等。进口特殊食品的中文标签必须印制在最小销售包装上，不得加贴。
	5. 保健食品的标签、说明书应当与注册或者备案的内容相一致，载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或标志性成分及其含量，并声明“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等警示语。
	6. 网络销售特殊医学用途配方食品，销售页面应显著标示“请在医生或者临床营养师指导下使用；不适用于非目标人群使用；本品禁止用于肠外营养支持和静脉注射”等提示用语。
	7. 食品的标签、说明书、宣传广告和网络销售页面刊载内容，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。
1. 【食品销售过程控制制度】

食品经营区域与非食品经营区域分开，食用农产品与其他食品区域分开，水产品与其他食用农产品区域分开，生食与熟食区域分开，特殊食品与普通食品、药品区域分开。

从业人员保持个人卫生和衣帽整洁，在销售食品过程中不应饮食、吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物，防止污染食品。

接触直接入口食品或不需清洗即可加工的散装食品时应戴口罩、手套、帽子，头发不应外露。

使用卫生间、接触可能污染食品的物品后，再次从事接触食品、食品工具、容器、食品设备、包装材料等与食品经营相关的活动前，应洗手消毒。

按照食品标签标示的温度要求销售食品，确保盛放食品的保温或保冷设施正常运转。

直接入口散装食品使用加盖或非敞开式容器盛放，避免露空销售，避免被消费者直接接触食品。

包装或分装食品不得更改原有的生产日期和延长保质期。

食品包装材料和容器应当符合食品安全要求，无毒、无害、无异味。不可使用一次性发泡塑料餐具以及国家禁止使用的其他包装材料。

1. 【贮存运输管理制度】

遵循先进先出的原则，定期检查库存食品，及时处理变质或超过保质期的食品。

食品与非食品之间、生食与熟食之间应分开、分隔摆放，贮存容器不得混用，防止交叉污染。

按照标准要求或标签标示的温湿度等环境要求贮存、运输、装卸食品，确保食品贮存、运输、装卸过程中温湿度控制符合食品安全要求。

食品运输工具不得运输有毒有害物质。禁止将食品与有毒有害物品（如灭鼠杀虫剂、洗涤消毒剂等）一同贮存、运输。

1. 【清洗消毒及虫鼠害防控制度】

保持经营场所清洁卫生，每 （天/星期/月）对经营场所、设施设备进行清洁消毒。

根据需要配备防虫防鼠等设施并保持有效运行，每 （天/星期/月/季度）组织对经营场所统一灭虫灭鼠。

1. 【临近保质期食品处理制度】

定期检查在售和库存食品的保质期，对临近保质期的食品及时采取促销、下架、退货等方式处理。

有条件的门店应设置临近保质期食品专区或专柜。

促销临近保质期食品的，不得遮盖、模糊、篡改食品的生产日期和保质期。

对临近保质期食品进行退货、销毁的，应做好记录。

1. 【不安全食品退市和召回制度】

发现过期食品的，应立即停止销售，进行无害化处理、销毁，并留存照片、视频等记录。

发现不合格或者存在安全隐患食品的，应立即停止经营、自行封存，通知生产者或上游供货商，告知消费者，配合生产企业召回，做好通知和召回记录，并及时向所在地市场监督管理部门报告。

1. 【食品安全信息公示制度】

在经营场所显著位置和网络经营主页面等公示营业执照、食品生产经营许可证（或备案证明）、市场监督管理部门最近一次监督检查记录。

开展食用农产品快检的，还应公示快检结果信息。

开展放心食品超市自我承诺的，还应公示承诺书。

1. 【违法行为制止及报告制度】

发现所经营食品涉嫌违法的，应要求关联的食品经营者立即停止经营，并向所在地市场监督管理部门报告。

1. 【消费投诉处理制度】

[设置投诉举报受理点或者公开投诉电话号码，及时处理消费者投诉事项。对于无权处理的食品安全投诉举报事项，指引消费者拨打12345政务服务便民热线进行投诉举报。](http://oa.gzamr.gov.cn/missive/processing/workitem/javascript%3AopenWorkOpinionInsts%28849593%2C24353567%29%22%20%5Co%20%22%E5%BB%BA%E8%AE%AE%E6%AD%A3%E6%96%87%E5%86%85%E6%B6%89%E5%8F%8A%E3%80%90%E6%B6%88%E8%B4%B9%E6%8A%95%E8%AF%89%E5%A4%84%E7%90%86%E5%88%B6%E5%BA%A6%E3%80%91%E7%9A%84%E8%A1%A8%E8%BF%B0%E4%BF%AE%E6%94%B9%E4%B8%BA%EF%BC%9A%E8%AE%BE%E7%BD%AE%E6%8A%95%E8%AF%89%E4%B8%BE%E6%8A%A5%E5%8F%97%E7%90%86%E7%82%B9%E6%88%96%E8%80%85%E5%85%AC%E5%BC%80%E6%8A%95%E8%AF%89%E7%94%B5%E8%AF%9D%E5%8F%B7%E7%A0%81%EF%BC%8C%E5%8F%8A%E6%97%B6%E5%A4%84%E7%90%86%E6%B6%88%E8%B4%B9%E8%80%85%E6%8A%95%E8%AF%89%E4%BA%8B%E9%A1%B9%E3%80%82%E5%AF%B9%E4%BA%8E%E6%97%A0%E6%9D%83%E5%A4%84%E7%90%86%E7%9A%84%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E6%8A%95%E8%AF%89%E4%B8%BE%E6%8A%A5%E4%BA%8B%E9%A1%B9%EF%BC%8C%E6%8C%87%E5%BC%95%E6%B6%88%E8%B4%B9%E8%80%85%E6%8B%A8%E6%89%9312345%E6%94%BF%E5%8A%A1%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E4%BE%BF%E6%B0%91%E7%83%AD%E7%BA%BF%E8%BF%9B%E8%A1%8C%E6%8A%95%E8%AF%89%E4%B8%BE%E6%8A%A5%E3%80%82%E5%A6%A5%E5%90%A6%EF%BC%8C%E8%AF%B7%E4%BD%95%E4%B8%BB%E4%BB%BB%E9%98%85%E7%A4%BA%E3%80%82)

1. 【信用承诺制度】

守法自律，自觉承担社会责任；保证质量，不制假售假以次充好；诚信待客，不虚假宣传误导消费；明码标价，不短斤缺两欺客宰客；遵守公德，不作低俗无底线营销；保护少年，不向未成年人销售酒类。

二、食品销售安全管理制度

（集中交易市场适用）

1. 【适用范围】

本制度适用于 市场。

本制度所称的食品，一般包含食用农产品、食品、食品添加剂，有特别说明的除外。

1. 【责任制度】

市场开办方法定代表人是市场食品安全责任人，对食品安全工作全面负责，负责建立和组织实施食品安全制度，督促各岗位落实食品安全岗位职责。

批发市场配备专职食品安全管理人员，零售市场配备专职或者兼职食品安全管理人员，负责协助食品安全责任人建立和实施食品安全管理制度，督促检查各岗位落实食品安全管理制度。

市场内经营者、从业人员负责执行本岗位的食品安全管理措施。

1. 【自查报告制度】

市场开办方每年制定并落实食品安全自查计划，定期对经营场所和销售贮存的食品安全状况进行检查，发现问题立即整改。

市场开办方每年向市场监督管理部门提交食品安全自查报告、自查表。

1. 【培训考核制度】

食品安全负责人、食品安全管理员每年应参加食品安全培训教育达到40学时。

食品安全管理员应取得广东省食品安全管理员证书，并配合市场监督管理部门随机进行的监督抽查考核。

定期组织入场销售者进行食品安全知识培训、考核，做好培训考核记录。

1. 【日常检查制度】

市场开办方每星期采取抽查的方式对入场销售者进行实地检查，每半年实现对所有经营者的全覆盖检查，即每户入场销售者每年至少接受两次检查。

入场销售者定期对经营场所、食品安全状况进行检查，发现问题立即整改。

1. 【准入登记制度】

市场开办方按要求审查入场销售者的主体资质，保存销售者营业执照或身份证、食品经营许可证或备案证明的复印件，记录经营者联系方式、住所、主要经营品种、进货渠道、产地等信息。未提供主体资质证明文件的，不得入场经营。

市场开办方按要求与入场销售者签订食用农产品质量安全协议，明确双方食品安全权利义务。未签订安全协议的，不得入场经营。

市场开办方按一户一档的原则建立入场销售者档案，保存期限不少于销售者停止销售后6个月。

1. 【食用农产品检验检测制度】（食用农产品批发市场适用）

入场销售者无法提供所经营食用农产品的合格证明文件的，市场开办方负责对其产品进行抽样检验或者快速检测，并做好检测记录。抽样检验或者快速检测合格的，方可进入市场销售。

1. 【进货查验和食品信息追溯制度】

市场开办方应查验并留存入场销售者的营业执照（或身份证）、食品经营许可证（仅销售食用农产品、预包装食品的除外）、第三方冷库提供者备案信息等。

市场开办方可统一留存入场销售者所经营食用农产品的产地证明或者购货凭证、合格证明文件，分户管理，方便查找，并配合市场监督管理部门的监督检查。

市场开办方应督促入场销售者在购进食用农产品时，严格审查供货者（包括销售商或者直接供货的生产者）的经营资质证明，向供货者索要食用农产品的产地证明、购货凭证、合格证明文件。不能提供三者其一的，不得采购。

1. 【食品标签标识制度】

市场开办方负责指导督促入场销售者按要求做好食品的标签标识，不得经营无标签标识或者标签标识不符合要求的食品。

1. 【统一销售凭证制度】（食用农产品批发市场适用）

市场开办方负责制定统一格式的销售凭证或电子凭证，督促入场销售者规范使用统一销售凭证，载明食用农产品名称、产地、数量、销售日期以及销售者名称、地址、联系方式等信息。

1. 【食品安全信息公布制度】

市场开办方应在市场醒目位置公布营业执照、食品安全制度、食品安全管理人员、市场监督管理部门最近一次监督检查结果、食用农产品快检结果、不合格食用农产品处理结果等信息。

1. 【不安全食品退市和召回制度】

市场开办方对市场内发现的不合格食用农产品或过期食品，应要求销售者立即停止销售，监督其进行无害化处理、销毁，并留存照片、视频等记录，及时向所在地市场监督管理部门报告。

市场开办方对市场内发现不合格或者有安全风险隐患食品的，应要求销售者立即停止经营、自行封存，通知生产者或上游供货商，告知消费者，配合生产企业召回，做好通知和召回记录，并及时向所在地市场监督管理部门报告。

1. 【清洗消毒及虫鼠害防控制度】

市场开办方和入场销售者应保持经营场所清洁卫生，每 （天/星期/月）对经营场所进行清洁消毒。

根据需要配备防虫防鼠等设施并保持有效运行，每 （天/星期/月/季度）组织对经营场所统一灭虫灭鼠。

1. 【违法行为制止及报告制度】

市场开办方发现入场销售者涉嫌食品经营违法行为的，应要求入场销售者立即停止经营，并向所在地市场监督管理部门报告。

1. 【消费投诉处理制度】

[设置投诉举报受理点或者公开投诉电话号码，及时处理消费者投诉事项。对于无权处理的食品安全投诉举报事项，指引消费者拨打12345政务服务便民热线进行投诉举报。](http://oa.gzamr.gov.cn/missive/processing/workitem/javascript%3AopenWorkOpinionInsts%28849593%2C24353567%29%22%20%5Co%20%22%E5%BB%BA%E8%AE%AE%E6%AD%A3%E6%96%87%E5%86%85%E6%B6%89%E5%8F%8A%E3%80%90%E6%B6%88%E8%B4%B9%E6%8A%95%E8%AF%89%E5%A4%84%E7%90%86%E5%88%B6%E5%BA%A6%E3%80%91%E7%9A%84%E8%A1%A8%E8%BF%B0%E4%BF%AE%E6%94%B9%E4%B8%BA%EF%BC%9A%E8%AE%BE%E7%BD%AE%E6%8A%95%E8%AF%89%E4%B8%BE%E6%8A%A5%E5%8F%97%E7%90%86%E7%82%B9%E6%88%96%E8%80%85%E5%85%AC%E5%BC%80%E6%8A%95%E8%AF%89%E7%94%B5%E8%AF%9D%E5%8F%B7%E7%A0%81%EF%BC%8C%E5%8F%8A%E6%97%B6%E5%A4%84%E7%90%86%E6%B6%88%E8%B4%B9%E8%80%85%E6%8A%95%E8%AF%89%E4%BA%8B%E9%A1%B9%E3%80%82%E5%AF%B9%E4%BA%8E%E6%97%A0%E6%9D%83%E5%A4%84%E7%90%86%E7%9A%84%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E6%8A%95%E8%AF%89%E4%B8%BE%E6%8A%A5%E4%BA%8B%E9%A1%B9%EF%BC%8C%E6%8C%87%E5%BC%95%E6%B6%88%E8%B4%B9%E8%80%85%E6%8B%A8%E6%89%9312345%E6%94%BF%E5%8A%A1%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E4%BE%BF%E6%B0%91%E7%83%AD%E7%BA%BF%E8%BF%9B%E8%A1%8C%E6%8A%95%E8%AF%89%E4%B8%BE%E6%8A%A5%E3%80%82%E5%A6%A5%E5%90%A6%EF%BC%8C%E8%AF%B7%E4%BD%95%E4%B8%BB%E4%BB%BB%E9%98%85%E7%A4%BA%E3%80%82)

1. 【信用承诺制度】

守法自律，自觉承担社会责任；保证质量，不制假售假以次充好；诚信待客，不虚假宣传误导消费；明码标价，不短斤缺两欺客宰客；遵守公德，不作低俗无底线营销；保护少年，不向未成年人销售酒类。

三、食品销售安全管理制度

（从事食品贮存运输业务的非食品生产经营者适用）

1. 【适用范围】

本制度适用于 企业。

本制度所称的食品，一般包含食用农产品、食品、食品添加剂，有特别说明的除外。

1. 【备案制度】

依法取得营业执照。

从事冷藏冷冻食品贮存业务的非食品生产经营者，应当自取得营业执照之日起30个工作日内向所在地县级市场监督管理部门备案，备案信息包括冷藏冷冻库名称、地址、贮存能力以及法定代表人或者负责人姓名、统一社会信用代码、联系方式等信息。

1. 【责任协议制度】

根据与委托方签订的合同协议，明确双方的食品安全管理责任、保障食品安全的措施要求。

1. 【培训制度】

定期组织食品安全知识培训，向从业人员宣传国家有关食品安全的管理规定。

1. 【查验记录制度】

委托贮存的，查验留存委托方的营业执照或身份证、食品生产经营许可证或备案证明的复印件，记录委托方名称、统一社会信用代码、联系方式、住所、委托贮存运输的食品名称、数量、时间等信息。

委托运输的，记录收货方的名称、统一社会信用代码、 地址、联系方式、运输时间等。

对于无合法资质的委托方，拒绝提供贮存运输服务。

记录保存时间不少于贮存、运输结束后2年。

1. 【食品信息追溯制度】

按照政府要求建立对重点品种食品的信息化追溯制度，按时按规定在信息化系统录入重点品种食品信息。

1. 【贮存运输管理制度】

食品与非食品之间、生食与熟食之间应分开、分隔贮存，贮存工具不得混用，防止交叉污染。

按照标准要求或标签标示的温湿度等环境要求贮存、运输、装卸食品。按照委托方要求定期测定和记录温湿度，确保食品贮存、运输、装卸过程中温湿度控制符合食品安全要求。

禁止将食品与有毒有害物品（如灭鼠杀虫剂、洗涤消毒剂等）一起贮存、运输。

1. 【设施设备管理制度】

贮存、运输、装卸食品的设施设备应当安全、无害，不对食品造成污染。

定期维护冷库、冷藏冷冻车辆的温度控制装置，保证有效运行、显示温度正确。

1. 【清洗消毒及虫鼠害防控制度】

保持经营场所、贮存设备、装卸设施、运输车辆等清洁卫生，每 （天/星期/月）对经营场所、贮存设备、装卸设施、运输车辆等进行清洁消毒。

根据需要配备防虫防鼠等设施并保持正常运作，每 （天/星期/月/季度）组织对经营场所统一灭虫灭鼠。

1. 【食品安全信息公示制度】

应在经营场所公示营业执照、食品安全制度、食品安全管理人员、市场监督管理部门最近一次监督检查结果等信息。

1. 【违法行为制止及报告制度】

不贮存、不运输来源不明的食品。发现委托方涉嫌食品经营违法行为的，及时向所在地市场监督管理部门报告。

1. 【消费投诉处理制度】

[设置投诉举报受理点或者公开投诉电话号码，及时处理消费者投诉事项。对于无权处理的食品安全投诉举报事项，指引消费者拨打12345政务服务便民热线进行投诉举报。](http://oa.gzamr.gov.cn/missive/processing/workitem/javascript%3AopenWorkOpinionInsts%28849593%2C24353567%29%22%20%5Co%20%22%E5%BB%BA%E8%AE%AE%E6%AD%A3%E6%96%87%E5%86%85%E6%B6%89%E5%8F%8A%E3%80%90%E6%B6%88%E8%B4%B9%E6%8A%95%E8%AF%89%E5%A4%84%E7%90%86%E5%88%B6%E5%BA%A6%E3%80%91%E7%9A%84%E8%A1%A8%E8%BF%B0%E4%BF%AE%E6%94%B9%E4%B8%BA%EF%BC%9A%E8%AE%BE%E7%BD%AE%E6%8A%95%E8%AF%89%E4%B8%BE%E6%8A%A5%E5%8F%97%E7%90%86%E7%82%B9%E6%88%96%E8%80%85%E5%85%AC%E5%BC%80%E6%8A%95%E8%AF%89%E7%94%B5%E8%AF%9D%E5%8F%B7%E7%A0%81%EF%BC%8C%E5%8F%8A%E6%97%B6%E5%A4%84%E7%90%86%E6%B6%88%E8%B4%B9%E8%80%85%E6%8A%95%E8%AF%89%E4%BA%8B%E9%A1%B9%E3%80%82%E5%AF%B9%E4%BA%8E%E6%97%A0%E6%9D%83%E5%A4%84%E7%90%86%E7%9A%84%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E6%8A%95%E8%AF%89%E4%B8%BE%E6%8A%A5%E4%BA%8B%E9%A1%B9%EF%BC%8C%E6%8C%87%E5%BC%95%E6%B6%88%E8%B4%B9%E8%80%85%E6%8B%A8%E6%89%9312345%E6%94%BF%E5%8A%A1%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E4%BE%BF%E6%B0%91%E7%83%AD%E7%BA%BF%E8%BF%9B%E8%A1%8C%E6%8A%95%E8%AF%89%E4%B8%BE%E6%8A%A5%E3%80%82%E5%A6%A5%E5%90%A6%EF%BC%8C%E8%AF%B7%E4%BD%95%E4%B8%BB%E4%BB%BB%E9%98%85%E7%A4%BA%E3%80%82)

1. 【信用承诺制度】

守法自律，自觉承担社会责任；保证质量，不制假售假以次充好；诚信待客，不虚假宣传误导消费；明码标价，不短斤缺两欺客宰客；遵守公德，不作低俗无底线营销；保护少年，不向未成年人销售酒类。

四、食品销售安全管理制度

（展销会举办者、柜台出租者适用）

1. 【适用范围】

本制度适用于 展销会/商场。

本制度所称的食品，一般包含食用农产品、食品、食品添加剂，有特别说明的除外。

1. 【责任制度】

展销会举办方/柜台出租方负责人是食品安全责任人，对食品安全工作全面负责，承担食品安全总体责任。

展销会举办方/柜台出租方配备专职或者兼职食品安全管理人员，负责组织实施食品安全管理工作，承担食品安全的直接管理责任。

入场销售者、从业人员负责直接实施本岗位的食品安全工作，承担食品安全岗位责任。

1. 【事前报告制度】（展销会举办者适用）

展销会举办者应当在展销会举办前向所在地市场监督管理部门报告。

1. 【培训制度】

展销会举办方/柜台出租方应组织食品安全知识培训，向入场销售者宣传国家有关食品安全的管理规定。

1. 【自查检查制度】

展销会举办方/柜台出租方定期对场内经营环境、设施设备和入场销售者的食品安全状况进行全覆盖检查，并对检查情况进行记录。

1. 【准入登记制度】

展销会举办方/柜台出租方按要求审查入场销售的主体资质，保存经营者营业执照或身份证、食品经营许可证或备案证明的复印件，记录经营者联系方式、住所、主要经营品种、进货渠道、产地等信息。未提供主体资质证明文件的，不得入场经营。

1. 【进货查验制度】

展销会举办方/柜台出租方负责指导督促入场销售者按照要求做好食品进货查验记录。

1. 【食品标签标识制度】

展销会举办方/柜台出租方负责指导督促入场销售者按照要求做好食品的标签标识，不得经营无标签标识或者标签标识不符合要求的食品。

1. 【销售记录制度】

展销会举办方/柜台出租方负责指导督促从事食品批发业务的经营者、食品进口商建立食品销售记录制度。

1. 【清洗消毒及虫鼠害防控制度】

保持经营场所清洁卫生，每 （天/星期/月）对经营场所进行清洁消毒。

根据需要配备防虫防鼠等设施并保持有效运行，每 （天/星期/月）组织对经营场所统一灭虫灭鼠。

1. 【不安全食品退市和召回制度】

展销会举办方/柜台出租方对场内发现的不合格食用农产品或过期食品，应要求销售者立即停止销售，督促其进行无害化处理、销毁，留存照片、视频等记录，及时向所在地市场监督管理部门报告。

展销会举办方/柜台出租方对场内发现不合格或者有安全风险隐患食品的，应要求销售者立即停止经营、自行封存，通知生产者或上游供货商，告知消费者，配合生产企业召回，做好通知和召回记录，并及时向所在地市场监督管理部门报告。

1. 【食品安全信息公示制度】

应在经营场所公示营业执照、食品安全制度、食品安全管理人员、市场监督管理部门最近一次监督检查结果等信息。

1. 【违法行为制止及报告制度】

展销会举办方/柜台出租方发现入场销售者涉嫌食品经营违法行为的，应要求入场销售者立即停止经营，并向所在地市场监督管理部门报告。

1. 【消费投诉处理制度】

[设置投诉举报受理点或者公开投诉电话号码，及时处理消费者投诉事项。对于无权处理的食品安全投诉举报事项，指引消费者拨打12345政务服务便民热线进行投诉举报。](http://oa.gzamr.gov.cn/missive/processing/workitem/javascript%3AopenWorkOpinionInsts%28849593%2C24353567%29%22%20%5Co%20%22%E5%BB%BA%E8%AE%AE%E6%AD%A3%E6%96%87%E5%86%85%E6%B6%89%E5%8F%8A%E3%80%90%E6%B6%88%E8%B4%B9%E6%8A%95%E8%AF%89%E5%A4%84%E7%90%86%E5%88%B6%E5%BA%A6%E3%80%91%E7%9A%84%E8%A1%A8%E8%BF%B0%E4%BF%AE%E6%94%B9%E4%B8%BA%EF%BC%9A%E8%AE%BE%E7%BD%AE%E6%8A%95%E8%AF%89%E4%B8%BE%E6%8A%A5%E5%8F%97%E7%90%86%E7%82%B9%E6%88%96%E8%80%85%E5%85%AC%E5%BC%80%E6%8A%95%E8%AF%89%E7%94%B5%E8%AF%9D%E5%8F%B7%E7%A0%81%EF%BC%8C%E5%8F%8A%E6%97%B6%E5%A4%84%E7%90%86%E6%B6%88%E8%B4%B9%E8%80%85%E6%8A%95%E8%AF%89%E4%BA%8B%E9%A1%B9%E3%80%82%E5%AF%B9%E4%BA%8E%E6%97%A0%E6%9D%83%E5%A4%84%E7%90%86%E7%9A%84%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E6%8A%95%E8%AF%89%E4%B8%BE%E6%8A%A5%E4%BA%8B%E9%A1%B9%EF%BC%8C%E6%8C%87%E5%BC%95%E6%B6%88%E8%B4%B9%E8%80%85%E6%8B%A8%E6%89%9312345%E6%94%BF%E5%8A%A1%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E4%BE%BF%E6%B0%91%E7%83%AD%E7%BA%BF%E8%BF%9B%E8%A1%8C%E6%8A%95%E8%AF%89%E4%B8%BE%E6%8A%A5%E3%80%82%E5%A6%A5%E5%90%A6%EF%BC%8C%E8%AF%B7%E4%BD%95%E4%B8%BB%E4%BB%BB%E9%98%85%E7%A4%BA%E3%80%82)

1. 【信用承诺制度】

守法自律，自觉承担社会责任；保证质量，不制假售假以次充好；诚信待客，不虚假宣传误导消费；明码标价，不短斤缺两欺客宰客；遵守公德，不作低俗无底线营销；保护少年，不向未成年人销售酒类。

五、食品集中交易市场准入指引

1. 市场开办方应当如实向所在地市场监督管理部门报告市场名称、住所、类型、法定代表人或者负责人姓名、食品安全管理制度、食品主要种类、摊位数量等信息。
2. 市场开办方应审查入场销售者的主体资质，保存经营者营业执照或身份证、食品经营许可证或备案证明的复印件，记录经营者联系方式、住所、主要经营品种、进货渠道、产地等信息。未提供主体资质证明文件的，不得入场经营。
3. 市场开办方应与入场销售者签订食用农产品质量安全协议或食品安全协议，明确双方食品安全权利义务。未签订安全协议的，不得入场经营。
4. 入场销售者应当向市场开办方如实提供营业执照、食品经营许可证（或备案证明）、姓名、联系方式、主要进货渠道、经营品种等信息。自产自销食用农产品的，应当向市场开办方如实提供身份证复印件、姓名、联系方式、主要进货渠道、经营品种等信息。无法提供营业执照、食品经营许可证（或备案证明）或身份证复印件的，不得入场经营。
5. 食用农产品入场销售者入场前应当主动向市场开办方提供食用农产品的产地证明或购货凭证、合格证明文件等资料给市场开办方留存。不能提供的，须经市场抽检合格后，方可进入市场销售。入场销售者不得购进、销售、贮存国家禁止销售的食品。
6. 市场开办方按一户一档的原则建立入场销售者档案，保存期限不少于销售者停止销售后6个月。

表5-1 集中交易市场开办者信息报送表

填报日期 年 月 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 市场名称 | 　 | 市场类型 | 批发市场 □零售市场 □ |
| 市场开办方名称 |  |
| 统一社会信用代码/食品经营许可证 | 　 | 成立时间 | 　 |
| 住所/地址 | 　 |
| 法定代表人  (负责人) | 　 | 经营面积 | 　 |
| 联系人 | 　 | 联系电话 | 　 |
| 仓库地址 | 　 | 仓库面积 | 　 |
| 食品或食用农产品主要种类 | 蔬菜□  | 摊位数 | 　 |
| 水果□ | 　 |
| 肉类□  | 　 |
| 水产品□  | 　 |
| 禽类□  | 　 |
| 蛋类□  | 　 |
| 粮食□ | 　 |
| 其他： | 　 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| 信息公示栏 | □有：□电子屏幕 □宣传栏 / □ 无  | 摊位数合计 | 　 |
| 检测室 | 有□ 无□ 委托□ | 检测室负责人 | 　 |
| 食品安全管理制度 | （请填写制度名称，制度正文作为附件提交） |
| 报送单位盖章： | 法定代表人签名（负责人）： |  |

表5-2 入场食品销售者基本信息表

建立时间： 年 月 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 经营者名称 |  | 法定代表人/负责人 |  |
| 住所/经营地址 |  | 统一社会信用代码/食品经营许可证号/身份证号码 |  |
| 联系人 |  | 联系电话 |  |
| 主要经营品种 | 蔬菜□ 水果□ 肉类□ 水产品□ 禽类□ 蛋类□ 粮食□ 其他  |
| 主要进货来源 |  | 主要货源产地 |  |
| 负责人签名（经营者盖章）： |

附5-1 食用农产品质量安全协议书

市场开办者（甲方）：

入场销售者（乙方）：

为保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》等有关规定，结合市场实际情况，现甲、乙双方签订食用农产品质量安全协议如下：

一、乙方应当严格执行国家有关法律法规，遵守市场管理制度，实行亮照经营，自觉维护市场秩序。

二、乙方不得销售《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第二十五条规定的禁止销售的食用农产品，对所销售的食用农产品质量安全承担法律责任和赔偿责任。

三、乙方要向甲方主动提供乙方名称或者姓名、社会信用代码或者身份证号码、联系方式、住所、食用农产品主要品种、进货渠道、产地等信息。

四、乙方采购食用农产品，应查验供货方合法有效的食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件，留存相关凭证，并向甲方提交相关证明资料。

五、甲方应当查验并留存乙方的社会信用代码或者身份证复印件，食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件。乙方无法提供食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件的，甲方应当进行抽样检验或者快速检测；抽样检验或者快速检测合格的，方可进入市场销售。

六、乙方必须建立食用农产品进货查验记录（或委托甲方建立），以备查验。

七、甲方协助监管部门不定期对乙方食用农产品进货查验记录进行查验；乙方保证记录和凭证真实，保存期限不得少于6个月。

八、甲方对乙方的销售环境和条件以及食用农产品质量安全状况进行检查。甲方发现乙方存在食用农产品不符合食品安全标准等违法行为的，要求乙方立即停止销售，并向所在地县级食品药品监督管理部门报告，乙方应当立即停止销售。

九、乙方建立并执行食用农产品质量安全自查制度，定期对食用农产品质量安全情况进行检查，发现不符合食用农产品质量安全要求的，立即停止销售并采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，立即停止销售并向所在地市场监督管理部门报告。

十、乙方发现销售的食用农产品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止销售，通知相关生产经营者、消费者，并记录停止销售和通知情况。乙方认为应当召回的，应当立即召回。

十一、乙方对被抽样检验或快速检测不合格的食用农产品，应立即停止销售。对抽样检验或快速检测结果无异议的，或者复检结果确定不合格的，乙方应按照要求处理。

十二、乙方应配合甲方，对停止销售的食用农产品采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。

十三、甲方和乙方应将停止销售、召回和处理情况向所在地市场监督管理部门报告，配合政府有关部门根据有关法律法规进行处理，并记录相关情况。

十四、对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食用农产品，乙方在采取补救措施且能保证食用农产品质量安全的情况下可以继续销售，销售时应向消费者明示补救措施。

十五、乙方贮存食用农产品，应当如实记录食用农产品名称、产地、贮存日期、生产者或者供货者名称或者姓名、联系方式等内容，并在贮存场所保存记录。记录和凭证保存期限不得少于6个月。

十六、乙方销售按规定应包装或附加标签的食用农产品，在包装或者附加标签后方可销售。对散装销售的食用农产品，按照甲方的要求，使用甲方统一制作场内固定摊位公示标牌，内容包括:产品名称、产地、生产者或者销售者名称等信息。

十七、乙方销售进口食用农产品，以及分装销售进口食用农产品，包装标签应当按规定标注有关信息。

十八、乙方将本协议书原件或复印件在经营场所显著位置张贴，接受社会监督。

十九、本协议书一式两份，甲、乙双方各执一份，自签订之日起生效。

　　甲方（盖章） 　　 乙方（盖章）

负责人签名：　　 负责人签名：

日期： 日期：

附5-2 食品安全协议书

市场开办者（甲方）：

入场销售者（乙方）：

为保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》等有关规定，结合市场实际情况，现甲、乙双方签订食品安全协议如下：

一、乙方应当严格执行国家有关法律法规，遵守市场管理制度，实行亮照经营，自觉维护市场秩序。

二、乙方不得销售《中华人民共和国食品安全法》第三十四条规定的禁止销售的食品、食品添加剂，对所销售的食品、食品添加剂安全承担法律责任和赔偿责任。

三、乙方要向甲方主动提供乙方名称或者姓名、社会信用代码或者身份证号码、联系方式、住所、食品主要品种、进货渠道、生产企业等信息。

四、乙方采购食品，应查验供货方的食品生产经营许可证或备案证明、产品注册证书或备案凭证、食品合格证明文件，留存相关凭证，并向甲方提交相关证明资料。

五、甲方应当查验并留存乙方的社会信用代码或者身份证复印件。

六、乙方必须建立食品进货查验记录（或委托甲方建立），以备查验。

七、甲方协助监管部门不定期对乙方食品进货查验记录进行查验；乙方保证记录和凭证真实，保存期限不得少于保质期满后6个月，无明确保质期的不少于2年。

八、甲方对乙方的销售环境和条件进行检查。甲方发现乙方存在涉嫌违法行为的，要求乙方立即停止销售，并向所在地县级市场监督管理部门报告。

九、乙方建立并执行食品安全自查制度，定期对食品安全情况进行检查，发现不符合食品安全要求的，立即停止销售并采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，立即停止销售并向所在地市场监督管理部门报告。

十、乙方发现销售的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止销售，通知相关生产经营者、消费者，并记录停止销售和通知情况。乙方认为应当召回的，应当立即召回。

十一、乙方应对过期食品采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。

十二、甲方和乙方应将停止销售、召回和处理情况向所在地市场监督管理部门报告，配合政府有关部门根据有关法律法规进行处理，并记录相关情况。

十三、对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，乙方在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售，销售时应向消费者明示补救措施。

十四、乙方贮存食品，应当如实记录食品名称、贮存日期、生产者或者供货者名称或者姓名、联系方式等内容，并在贮存场所保存记录。记录和凭证保存期限不得少于6个月。

十五、乙方销售散装食品，应当按照甲方的要求，在容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

十六、本协议书一式两份，甲、乙双方各执一份，自签订之日起生效。

　　甲方（盖章） 　　 乙方（盖章）

负责人签名：　　 负责人签名：

日期： 日期：

六、食品销售安全自查报告

和日常检查指引

1. 每年制定并落实食品安全自查计划，定期对经营场所和销售贮存的食品安全状况进行检查，发现问题立即整改。
2. 每年向市场监督管理部门提交食品安全自查报告和自查表，或通过粤商通提交自查情况。
3. 定期对本企业/本店/本场的经营环境和条件、库存食品、散装食品和食用农产品标签规范、从业人员健康证情况等进行检查，及时清理过期变质食品和临近保质期食品，发现有不符合食品安全标准的食品应当立即下架，并做好记录。
4. 定期对食品安全状况进行检查评价。经营环境条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；存在食品安全潜在风险的，应当立即停止经营行为，并向有关监管部门报告。
5. 集中交易市场根据本场实际情况，每星期采取抽查的方式对入场销售者进行实地检查，每半年实现对所有入场销售者的全覆盖检查；即每户入场销售者每年至少接受两次检查。
6. 集中交易市场/展销会举办者/柜台出租者的检查人员应如实记录每次检查情况，与被检查的经营者共同签字确认，建立检查记录档案，实行“一户一档”分类管理。
7. 集中交易市场/展销会举办者/柜台出租者检查发现一般问题的，要求入场销售者限期整改，拒不整改的及时向市场监督管理部门报告。发现有涉嫌违法行为的，立即向市场监督管理部门报告。
8. 检查的内容
	1. 经营环境：检查是否具有与其销售的食品品种、数量相适应的销售和贮存场所，是否保持场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离。
	2. 经营条件：检查是否具有与其销售的食品品种、数量相适应的销售设备或者设施，销售冷藏、冷冻食品的，是否配备与销售品种相适应的冷藏、冷冻设施，并符合保证食品质量安全所需要的温度、湿度和环境等特殊要求。
	3. 经营行为：检查是否销售禁止销售的食品，采购食品是否按照规定查验相关证明材料，是否建立食品进货查验记录制度，如实记录食品名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。凭证记录和凭证保存期，食用农产品不少于6个月，食品不少于保质期满后6个月，无明确保质期的食品不少于2年。
	4. 标签标识：检查场内销售的预包装食品、散装食品和食用农产品标签标识是否符合要求。
		1. 散装食用农产品：应当在摊位（柜台）标明产品名称、产地（具体到县级或农场）、生产者或销售者名称等。
		2. 散装食品：应当在容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。
		3. 预包装食品:标签应当标有产品名称、规格、净含量、生产日期、保质期、成分或者配料表、产品标准代号、贮存条件和生产者名称、地址、联系方式、生产许可证编号等。
		4. 食品添加剂：食品添加剂通用名称、规格、净含量、生产日期、保质期、成分或者配料表、产品标准代号、贮存条件和生产者名称、地址、联系方式、生产许可证编号、“食品添加剂”字样和使用范围、用量、使用方法等。
		5. 进口食品：包装上应当有中文标签或中文说明书，标明食品的原产地、境内代理商的名称、地址、联系方式；分装销售的，还应标明分装企业、分装时间、地点、保质期；进口鲜冻肉类的，包装上还应标明生产企业名称、地址、注册号、生产批号等。
		6. 食品的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。保健食品的标签、说明书内容应当与注册或者备案的内容相一致，载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或标志性成分及其含量，并声明“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等警示语。
	5. 证明文件：检查食用农产品是否有产地证明或者购货凭证、合格证明，按规定需要检疫、检验的肉类是否有检疫合格证明、肉类检验合格证明等，食品、食品添加剂是否有供货合同或送货单据、出厂检验合格证明、第三方机构出具的检验合格证明等，进口食品、食品添加剂是否有海关报关单、入境货物检验检疫证明等。
	6. 仓储情况：检查是否定期检查库存，及时清理腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁或者感官性状异常的食品，是否如实记录食品名称、产地、贮存日期、生产者或者供货者名称或者姓名、联系方式等内容，并在贮存场所保存记录。凭证记录和凭证保存期，食用农产品不少于6个月；食品不少于保质期满后6个月，无明确保质期的食品不少于2年。
	7. 其他：检查实行厂场挂钩、场地挂钩的销售者，是否定期对屠宰厂（场）和食用农产品种植养殖基地进行实地考察，了解食用农产品生产过程以及相关信息，是否查验种植养殖基地食用农产品相关证明材料以及票据等。

|  |
| --- |
| 表6-1 广东省食品销售者（企业）落实食品安全主体责任情况自查表 |
| **企业名称：** |  | **社会信用代码：** |  | **食品经营许可证号：** |  |
| **负责人：** |  | **填报人：** |  | **地址：** |  |
| **联系方式：** |  |  |  | **自查日期：** |  |
| 项目 | 序号 | 内容 | 自查情况 | 存在问题描述 | 整改情况 |
| 1.主体资格 | \*1 | 食品经营许可证（备案）在有效期内。 | □是 □否 |  |  |
| \*2 | 企业名称、经营场所、主体业态、经营项目与许可证登记内容一致。 | □是 □否 |  |  |
| 2.制度建设 | \*3 | 建立并落实食品安全管理制度。 | □是 □否 |  |  |
| \*4 | 建立并落实食品安全自查（检查）制度，定期检查食品安全状况并记录自查和整改情况。 | □是 □否 |  |  |
| 3.人员管理 | \*5 | 配备专职或兼职食品安全管理人员。 | □是 □否 |  |  |
| 6 | 对食品安全管理人员进行培训考核，记录培训和考核情况。 | □是 □否 |  |  |
| 7 | 对从业人员开展食品安全知识培训，建立培训档案。 | □是 □否 |  |  |
| 8 | 从事接触直接入口食品工作的人员取得健康证，且健康证在有效期内。 | □是 □否□不适用 |  |  |
| 4.场所及设施设备 | 9 | 具有与销售食品品种和数量相适应的场所和设备设施。 | □是 □否 |  |  |
| 10 | 经营场所环境干净整洁，与污染源保持规定的距离。 | □是 □否 |  |  |
| 11 | 设备设施、工具、容器安全、无害、清洁，防止食品污染。 | □是 □否 |  |  |
| 12 | 具有合理的布局和工艺流程，避免食品接触有毒物、不洁物。 | □是 □否 |  |  |
| 5.购销过程控制 | \*13 | 查验并留存供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。 | □是 □否 |  |  |
| \*14 | 建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存记录和相关凭证不少于食品保质期满后6个月（没明确保质期的，保存期限不少于2年）。 | □是 □否 |  |  |
| 15 | 查验并保留所销售食用农产品的食用农产品合格证、产地证明或者购货凭证等可溯源凭证和产品质量合格凭证，保存期限不少于6个月。 | □是 □否□不适用 |  |  |
| 16 | 建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存记录不少于6个月。 | □是 □否□不适用 |  |  |
| 17 | 无销售《食品安全法》等法律法规规定禁止经营的食品的情况。 | □是 □否 |  |  |
| \*18 | 所销售的食品标签、说明书清楚、明显，生产日期、保质期等事项显著标注，不得涉及疾病预防、治疗功能。 | □是 □否 |  |  |
| 19 | 销售散装食品的，在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称、地址及联系方式等内容。 | □是 □否□不适用 |  |  |
| \*20 | 所销售的进口预包装食品有中文标签，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。 | □是 □否□不适用 |  |  |
| 21 | 特殊食品实行专区专柜销售，在显著位置标注“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等消费提示信息。 | □是 □否□不适用 |  |  |
| 6.现场制售过程控制 | 22 | 操作人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。 | □是 □否□不适用 |  |  |
| 23 | 食品原料、半成品和成品盛放、贮存时相互分开。 | □是 □否□不适用 |  |  |
| 24 | 现场制售食品在容器、外包装上标明食品的名称、制作日期、保质期以及销售名称、地址、联系方式等内容（有温度要求的保质期以小时计）。 | □是 □否□不适用 |  |  |
| 7.全程温度控制 | \*25 | 建立并执行冷藏冷冻食品全程温度记录制度。 | □是 □否□不适用 |  |  |
| \*26 | 按照标签标示或相关标准的温度等要求销售、贮存、运输冷藏冷冻食品及其他有温度、湿度等要求的食品。 | □是 □否□不适用 |  |  |
| 8.贮存过程控制 | \*27 | 按照保证食品安全的要求贮存食品。定期检查库存食品，及时清理变质或过期食品。 | □是 □否 |  |  |
| 28 | 外设仓库的，向发证地市场监督管理部门报告。 | □是 □否□不适用 |  |  |
| 29 | 委托贮存的，审核贮存服务提供者的资质和食品安全保障能力，建立受托方档案，监督贮存服务提供者按照保证食品安全的要求贮存食品并留存检查记录，相关资料保存期不少于贮存结束后2年。 | □是 □否□不适用 |  |  |
| 9.运输过程控制 | \*30 | 按照保证食品安全的要求运输、装卸食品。 | □是 □否 |  |  |
| 31 | 委托运输的，审核运输服务提供者的资质和食品安全保障能力，建立受托方档案，监督运输服务提供者按照保证食品安全的要求运输食品并留存检查记录，相关资料保存期不少于运输结束后2年。 | □是 □否□不适用 |  |  |
| 10.疫情防控要求 | \*32 | 销售进口冷链食品（含食用农产品）的，落实“三专、三证、四不”要求（对进口冷链食品实行专用通道进货、专区存放、专区售卖，查验检验检疫合格证明、核酸检测证明、消毒证明，不得销售无检验检疫证明、核酸检测证明、消毒证明、追溯信息的进口冷链食品）。 | □是 □否□不适用 |  |  |
| 11.召回及处置 | 33 | 发现销售的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康后，立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。 | □是 □否□不适用 |  |  |
| 12.食品安全事故处置 | 34 | 制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况。 | □是 □否 |  |  |

表6-2 食品经营日常检查记录表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **检查****时间** | **检查内容** | **存在问题** | **后续跟踪处理情况** | **检查人员签名** | **备注** |
| **是否每日自检** | **公示自检结果是否及时** | **索证索票制度是否落实** | **进货查验和记录制度是否落实** | **出租柜台资质和台账是否齐全** | **食品标签标识是否符合要求** | **销售环境和条件是否符合要求** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

表6-3 市场开办者日常检查记录表

市场名称：

经营户名称： 经营地址：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检查事项 | 检查结果 | 备注 |
| 是 | 否 |
| 1 | 销售者是否持有营业执照并在有效期内。 | 　 | 　 | 　 |
| 2 | 销售者是否具有与其销售的食用农产品品种、数量相适应的销售和贮存场所，保持场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离。 | 　 | 　 | 　 |
| 3 | 销售者是否具有与其销售的食用农产品品种、数量相适应的销售设备或者设施。销售冷藏、冷冻食用农产品的，是否配备与销售品种相适应的冷藏、冷冻设施，并符合保证食用农产品质量安全所需要的温度、湿度和环境等特殊要求。 | 　 | 　 | 　 |
| 4 | 入场销售的食用农产品是否有食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件。 | 　 | 　 | 　 |
| 5 | 对无法提供食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件的食用农产品，是否进行抽样检验或快速检测。 | 　 | 　 | 　 |
| 6 | 批发销售者是否与批发市场开办者签订食用农产品质量安全协议。 | 　 | 　 | 　 |
| 7 | 批发销售者是否按要求填写销售凭证。 | 　 | 　 | 　 |
| 8 | 批发销售企业是否建立销售记录制度。 | 　 | 　 | 　 |
| 9 | 销售者是否销售禁止销售的食用农产品。 | 　 | 　 | 　 |
| 10 | 销售者是否建立和落实进货查验记录制度。 | 　 | 　 | 　 |
| 11 | 销售者是否建立食用农产品质量安全自查制度，发现安全隐患立即停止销售并采取整改措施。 | 　 | 　 | 　 |
| 12 | 销售者是否按要求贮存食用农产品，并定期检查和清理。 | 　 | 　 | 　 |
| 13 | 销售者是否按要求运输食用农产品，保持清洁，防止污染。 | 　 | 　 | 　 |
| 14 | 销售食用农产品的包装、标签是否符合规定。 | 　 | 　 | 　 |
| 15 | 销售进口食用农产品及分装销售进口食用农产品，包装、标签是否符合规定。 | 　 | 　 | 　 |
| 16 | 销售者发现其销售的食用农产品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，是否立即停止销售。 | 　 | 　 | 　 |
| 17 | 对于停止销售的食用农产品，销售者是否按照要求采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。 | 　 | 　 | 　 |
| 市场开办者检查人签名： 被检查经营户签名： 检查日期： 年 月 日  |

七、食品销售从业人员培训考核指引

1. 按照《食品安全法》等法律法规的要求，每年组织从业人员进行食品安全培训,或参加其他部门组织的食品安全知识培训。
2. 每年制定人员年度培训计划，计划内容包括：培训时间、培训内容、培训对象、培训形式、培训学时、培训形式等。
3. 企业食品安全负责人、食品安全管理员每年接受食品安全培训时间不得少于40学时。
4. 建立培训档案，档案资料包括：培训计划、培训通知、签到表、培训内容（PPT、书等教材）、考核试卷、考试结果、培训照片、总结等。

|  |
| --- |
| 表7-1.（ ）年度培训计划表 |
| 培训日期 | 地点 | 培训内容 | 授课人 | 参加人员 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| 表7-2.（ ）年度培训记录表 |
| 日期 |  | 时间 |  | 学时 |  |
| 地点 |  |
| 内容 |  |
| 授课人 |  | 记录人 |  |
| 参加人员 | 姓名 | 部门 | 考核结果 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| 培训照片及其他资料(可另外页) | （张贴照片处） |

八、食品销售从业人员健康管理指引

1. 建立本单位接触直接入口食品工作岗位目录和人员名录。指定专人管理从业人员健康证明，检查证件有效期，建立从业人员健康检查、晨检记录、“五病调离”记录等档案。
2. 凡从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康检查，并取得健康证明后方可上岗工作。
3. 患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。
4. 接触直接入口食品的从业人员每天上岗前应进行健康检查，如出现发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品安全的病症或治愈后，方可重新上岗。
5. 发现健康检查不合格者，应当将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位，待有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

九、食品进货查验和信息追溯指引

1. 【进货查验要求】
	1. 查验供货者资质文件：经营资质文件是否在有效期内，是否持有同一批次食品的合格证明文件，或食用农产品产地证明、购货凭证、合格证明文件等。
	2. 验收货物：食品应在保质期内；有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等；包装完整、清洁、无破损；标签标识完整、清晰，与内容物一致；冷藏食品表面温度与标签标示的温度要求不宜超过±3℃，冷冻食品表面温度与标签标示的温度要求不宜超过±9℃，如已经解冻应拒收。
	3. 记录购进的食品名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并留存相关资料的复印件或电子文档。
2. 【供货商经营资质文件种类】
	1. 仅销售食用农产品的：营业执照或身份证；
	2. 仅销售预包装食品的：营业执照，销售预包装食品备案证明或食品经营许可证或食品生产许可证；
	3. 销售特殊食品的：营业执照，销售预包装食品备案证明或食品经营许可证或食品生产许可证，特殊食品的产品注册证书或备案凭证。
	4. 销售其他食品或多种食品的：营业执照，食品经营许可证或食品生产许可证或食品小作坊登记证明。
3. 【食品合格证明文件种类】
	1. 食品出厂检验合格证明；
	2. 第三方机构出具的检验合格证明；
	3. 进口食品的入境货物检验检疫证明。
4. 【食用农产品产地证明、购货凭证、合格证明文件种类】
	1. 产地证明
		1. 食用农产品生产企业或者农民专业合作经济组织出具的产地证明；
		2. 村民委员会或者乡镇政府等出具的其他食用农产品生产者或者个人生产的产地证明；
		3. 无公害农产品、绿色食品、有机农产品以及农产品地理标志等食用农产品标志上所标注的产地信息；
		4. 承诺达标合格证。
	2. 购货凭证
	3. 供货者提供的销售凭证或销售者与供货者签订的食用农产品采购协议。
	4. 合格证明文件
		1. 有关部门出具的食用农产品质量安全合格证明或者销售者自检合格证明文件；
		2. 生鲜家禽的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明；光禽的动物检疫合格证明、出厂证明；生猪产品的动物产品合格证明（含非洲猪瘟病毒检测结果）、肉品品质检验合格证明等；
		3. 出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明等证明文件（进口食用农产品需要）。
5. 【市场开办方的食品信息追溯要求】
	1. 应查验并留存入场销售者的营业执照（或身份证）、食品经营许可证（仅销售食用农产品、预包装食品的除外），第三方冷库提供者备案信息等。
	2. 可统一留存入场销售者所经营食用农产品的产地证明或者购货凭证、合格证明文件，分户管理，方便查找，并配合市场监督管理部门的监督检查。
	3. 食用农产品批发市场开办方应制定统一格式的销售凭证或电子凭证，督促入场销售者规范使用统一销售凭证，载明食用农产品名称、产地、数量、销售日期以及销售者名称、地址、联系方式等项目。
6. 【食品销售者的食品信息追溯要求】
	1. 实行统一配送经营方式的食品经营企业，由企业总部统一进行食品进货查验和记录，并建立合格供应商档案。各门店可以仅保存配送清单，但应有适当方式可查询相应批次食品的合格证明文件。
	2. 非总部统一配送的食品销售者，应留存供货者的经营资质文件、食品合格证明、送货单等复印件或电子凭证。
	3. 经营散装熟食，需要与挂钩生产单位签订合作协议。
	4. 批发销售食品，应记录销售食品的名称、数量、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。
	5. 食品进口商，应如实记录进口食品的名称、规格、数量、生产日期、批号、保质期、境外出口商和购货者名称、地址及联系方式、交货日期等内容，并留存相关凭证。
7. 【进货查验记录、批发销售记录及凭证保存期限】

食用农产品不少于6个月；有保质期的食品不少于保质期满后6个月；无明确保质期的食品不少于2年。

表9-1 食品进货台账

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 年 | 食品名称 | 规格型号 | 生产日期（批号） | 保质期限 | 进货数量 | 供货单位名称 | 供货单位地址 | 供货商联系人和电话号码 | 供货商统一社会信用代码（或身份证号码） |
| 月 | 日 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

表9-2 食品进货凭证记录

|  |  |
| --- | --- |
| 供货单位名称： | 供货单位地址： |
| 联系人： | 联系电话： |
| 供货单据粘贴处（按日期先后排序） |

表9-3 食品销售台账

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 年 | 食品名称 | 规格型号 | 生产日期（批号） | 保质期限 | 出货数量 | 购货单位名称 | 购货单位地址 | 购货单位联系人和电话号码 |
| 月 | 日 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

表9-4 食品销售凭证记录

|  |  |
| --- | --- |
| 购货单位名称： | 购货单位地址： |
| 联系人： | 联系电话： |
| 销售单据粘贴处（按日期先后排序） |

表9-5 广东省食用农产品批发市场销售凭证

**（XXX市场）**

 编号（市场统一设定流水编号）：

 购买者名称: 购买者地址：

 销售日期： 年 月 日

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 品种 | 产地（生产者） | 数量（公斤） | 单价（元/公斤） | 金额（元） |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |

 销售者名称： 签名或盖章：

 地址（档口编号）： 联系电话：

本销售凭证一式两联，一联作为销售者的销货凭证和销售台帐，另一联作为购买者的购货凭证和进货查验记录凭证。

十、食品销售标签标识指引

1. 【食用农产品标签标识】
	1. 食用农产品集中交易市场开办方结合本市场实际，按照统一规格、统一样式、统一位置、统一内容的要求，设置本市场食用农产品标签、标识。
	2. 食用农产品集中交易市场开办方应指导和督促入场食用农产品销售者按照《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（总局令第20号）的规定，在销售食用农产品时，做好标签、标识的标注工作。
	3. 获得绿色食品、有机农产品等认证的食用农产品以及省级以上农业行政部门规定的其他需要包装销售的食用农产品应当包装，并标注相应标志和发证机构，鲜活畜、禽、水产品等除外。
	4. 应当包装或者附加标签的国内食用农产品的标签标识要求：
		1. 包装或标签应标注食用农产品名称、产地、生产者、生产日期等内容；对保质期有要求的，应当标注保质期；保质期与贮藏条件有关的，应当予以标明；有分级标准或者使用食品添加剂的，应当标明产品质量等级或者食品添加剂名称。
		2. 食用农产品标签所用文字使用规范的中文，标注的内容应当清楚、明显，不得含有虚假、错误或者其他误导性内容。
	5. 未包装的国内食用农产品的标签标识要求：
		1. 散装食用农产品销售者应在摊位（柜台）明显位置如实公布食用农产品名称、产地、生产者或者销售者名称或者姓名等信息，产地应当标示到县级（或农场）。
		2. 活畜禽产品销售者应在摊位（柜台）明显位置摆放信息公示牌，向消费者明示销售者信息、肉品产地来源、检验检疫合格证明等信息，接受消费者监督。
		3. 活禽屠宰厂（场）出厂（场）的生鲜家禽产品，应当附具动物检疫合格证明、检疫标志、肉品品质检验合格标志等，产品标识上应当按照有关规定标明产品的品名、产地、生产者、生产日期、保质期等内容。活禽批发市场代宰点代宰的生鲜家禽产品应当附有批发市场名称、销售档口、联系电话等追溯标识。
		4. 鼓励采取附加标签、标示带、说明书等方式标明食用农产品名称、产地、生产者或者销售者名称或者姓名、保存条件以及最佳食用期等内容。
	6. 进口食用农产品的包装及标签的标识要求：
		1. 符合我国法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并载明原产地、境内代理商的名称、地址、联系方式；
		2. 进口鲜冻肉类产品的包装标明产品名称、原产国（地区）、生产企业名称、地址以及企业注册号、生产批号；外包装上应当以中文标明规格、产地、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容；
		3. 分装销售的进口食用农产品，在包装上保留原进口食用农产品全部信息以及分装企业、分装时间、地点、保质期等信息。
	7. 标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食用农产品，在采取补救措施且能保证食用农产品质量安全的情况下可以继续销售；销售时应当向消费者明示补救措施。
2. 【食品标签标识】
	1. 散装食品：应当在容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。保质期在24小时内的湿米粉和湿粉条，生产日期应标注到年月日时。
	2. 预包装食品:面向消费者的最小销售单元包装上应当标有产品名称、规格、净含量、生产日期、保质期、成分或者配料表、产品标准代号、贮存条件、所使用食品添加剂的通用名称和生产者的名称、地址、联系方式、生产许可证编号等。保质期在24小时内的湿米粉和湿粉条，生产日期应标注到年月日时。
	3. 进口食品：包装上应当有中文标签或中文说明书，标明食品的原产地、境内代理商的名称、地址、联系方式；分装销售的，还应标明分装企业、分装时间、地点、保质期；进口鲜冻肉类的，包装上还应标明生产企业名称、地址、注册号、生产批号等。进口特殊食品的中文标签必须印制在最小销售包装上，不得加贴。
	4. 转基因食品应当按照规定显著标示。
	5. 专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签还应当标明主要营养成分及其含量。
	6. 保健食品的标签、说明书应当与注册或者备案的内容相一致，载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或标志性成分及其含量，并声明“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”等警示语。
	7. 网络销售特殊医学用途配方食品，销售页面应显著标示“请在医生或者临床营养师指导下使用；不适用于非目标人群使用；本品禁止用于肠外营养支持和静脉注射”等提示用语。
	8. 食品的标签、说明书、宣传广告和网络销售页面刊载内容，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。
3. 【食品添加剂标签标识】
	1. 食品添加剂应当有标签、说明书和包装，标签上应当有“食品添加剂”字样。
	2. 标签上应当标有产品名称、规格、净含量、生产日期、保质期、成分或者配料表、产品标准代号、贮存条件和生产者名称、地址、联系方式、生产许可证编号、使用范围、用量、使用方法等。

十一、食用农产品市场检验检测指引

1. 食用农产品批发市场应设置检测室，配备检验设备和检验人员，或者委托具有资质的食品检验机构，开展食用农产品抽样检验或者快速检测。鼓励零售市场参照批发市场开展食用农产品自检和送检工作。
2. 对销售者无法提供食用农产品产地证明或者购货凭证、合格证明文件的，要对其销售的食用农产品进行抽样检验或者快速检测；抽样检验或者快速检测合格的，方可进入市场销售。
3. 检验人员上岗前必须经过专业培训，检测过程严格按照检测技术要求规范操作，确保检测结果的准确性。
4. 根据经营品种的时令性，制定相应的季度（或月）检测计划，重点开展农药残留、兽药残留检测。
5. 抽样原则上在交易高峰前进行，采取“双随机”的原则，随机抽取食用农产品销售者，随机抽取食用农产品，抽取的样品要当场进行编号，并由被抽样对象签字确认。
6. 抽样结束后要及时开展检测工作，严格遵守检测操作规程，出具检测结果。
7. 快速检测结果呈阳性的，需进行二次快速检测确认。检测结果应于结果出来半小时内告知被抽样对象，通知销售者立即停止经营不合格食用农产品。
8. 被抽查对象对快速检测结果有异议的，可以自收到检测结果时起4小时内申请复检。复检结论仍不合格的，复检费用由申请人承担。复检不得采用快速检测方法。
9. 快速检测结束后，要按贮存要求妥善保存备份样品，做好标识标记，保存时间不得少于2天。法定检测保存样品时间按有关规定执行。
10. 检测结果由专人登记和录入，要按月、季或年编目成册，做好标识，归档保管，数据要及时录入智慧食药监企业云平台数据系统。对重要的数据、内部材料等未经审批，不得私自外借或复印。
11. 检验人员每半年对检测结果进行统计分析，出具质量分析报告，以反映本市场食用农产品质量状况。
12. 检测室要保持环境整洁卫生，设备、仪器摆放整齐，垃圾每天清理。

十二、食品销售过程控制管理指引

1. 食品与非食品经营区域分开，食用农产品与其他食品经营区域分开，水产品与其他食用农产品经营区域分开，生食与熟食区域分开。
2. 特殊食品应当与普通食品、药品区域分开摆放，专区、专柜销售，并设置有相应的“保健食品销售专区”“婴幼儿配方乳粉销售专区”“特殊医学用途配方食品销售专区”等专区标识牌。
3. 从业人员应保持个人卫生和衣帽整洁，在销售食品过程中不应饮食、吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物，防止污染食品。
4. 使用卫生间或接触可能污染食品的物品后，再次从事接触食品、食品工具、容器、食品设备、包装材料等与食品经营相关的活动前，应洗手消毒。
5. 从业人员接触直接入口食品或不需清洗即可加工的散装食品的，应戴口罩、手套、帽子，头发不应外露。
6. 销售直接入口食品或不需清洗即可加工的散装食品的，应使用加盖或非敞开式容器盛放，避免露空或仅使用塑料膜简单覆盖，避免被消费者直接接触到食品。
7. 销售有特殊温度条件要求的食品，应按照食品标签标示的温度要求存放食品，并保持保温或保冷设施正常运转，确保加热食品的中心温度或者冷冻食品的表面温度始终符合温度要求。
8. 当天未售完且未超过保质期的散装熟食、湿粉类食品，应在10℃以下低温保存。
9. 包装或分装食品不得更改原有的生产日期和延长保质期。
10. 食品包装材料和容器应当符合食品安全要求，无毒、无害、无异味。
11. 不可使用一次性发泡塑料餐具以及国家禁止使用的其他包装材料。

十三、食品贮存运输管理指引

1. 食品贮存场所应保持完好、环境整洁，与有毒、有害污染源有效分隔。
2. 贮存场所地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁、消毒，并有适当的措施防止积水。
3. 贮存场所应有良好的通风、排气装置，保持空气清新无异味，避免日光直接照射。
4. 配备与经营食品品种、数量相适应的防腐、防尘、防鼠、防虫设备或设施。主要设施宜采用不锈钢，易于维修和清洁。
5. 食品出入库应做好登记，详细记录出入库食品的名称、批次、数量、包装情况、进库和出库时间、贮存温度及其变化等。
6. 按照先进先出的原则，定期检查库存食品，及时处理变质或超过保质期的食品。
7. 贮存对温度、湿度等有特殊要求的食品，应确保贮存设备、设施满足相应的食品安全要求，冷藏库或冷冻库外部具备便于监测和控制的设备仪器，并定期校准、维护，确保准确有效。
8. 按照标准要求或标签标示的温湿度等要求贮存、运输、装卸食品，定期测定和记录温湿度，确保食品贮存、运输、装卸过程中温湿度控制符合食品安全要求。
9. 贮存的物品应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫、鼠藏匿并利于空气流通。
10. 生食与熟食等容易交叉污染的食品应采取适当的分隔措施，固定存放位置并明确标识。
11. 贮存散装食品时，应在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。
12. 运输、装卸散装直接入口食品或不需清洗即可加工的散装食品的，应使用加盖或非敞开式容器盛放，避免露空运输装卸。
13. 食品运输工具不得运输有毒有害物质。
14. 禁止将食品与有毒有害物品（如灭鼠杀虫剂、洗涤消毒剂等）一起贮存、运输、装卸。

十四、清洗消毒和虫鼠害防控指引

1. 【清洗消毒措施】
	1. 配备与经营食品品种、数量相适应的更衣、盥洗、防腐、防尘、防鼠、防虫、洗涤、消毒等设施设备。主要设施设备宜采用不锈钢，易于维修和清洁。
	2. 配置方便从业人员使用的洗手、干手设施以及清洗、消毒用品，并在附近标示简明易懂的洗手消毒方法。应采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关，宜提供温水洗手。
	3. 定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备设施与运输车辆，校验计量器具，确保正常运转和使用。
	4. 及时清洗设备设施与运输车辆，每 （天/星期/月）对经营场所、贮存设备、装卸设施、运输车辆等进行清洁一次；每 （天/星期/月）对经营场所、贮存设备、装卸设施、运输车辆等进行消毒一次。
2. 【飞虫的预防及杀灭措施】
	1. 根据食品经营场所及仓库面积确定安装灭蝇灯的数量。
	2. 食品经营场所内垃圾箱应有盖，垃圾应每天清除。
	3. 灭蝇灯应悬挂在略高于门的位置。
	4. 在正常经营时间，灭蝇灯应保持开启，并定期进行清理。
	5. 在5～10月份为苍蝇易发季节，应每周定期对垃圾箱喷洒药物灭苍蝇。
	6. 切配熟食卤味、制作糕点、寿司、凉菜等，专间（操作间）朝外的可开启的窗和排风扇都需装有可防蝇的纱网或防护罩，所有的门在非使用情况下应保持关闭。
3. 【爬虫的预防及杀灭措施】
	1. 在每年3、4月及9、10月爬虫易发生的季节，每周应进行一次药物灭虫。
	2. 食品经营场所、仓库内应及时修补墙面，地面裂缝，杜绝爬虫栖息，及时消灭已发现的爬虫。
	3. 贮存的食品、食品原料应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。
	4. 每 （天/星期/月/季度）对经营场所进行统一灭虫。
4. 【老鼠的预防及杀灭措施】
	1. 将所有废弃物存放在干净有盖老鼠难以进入的容器内。
	2. 及时处理或正确存放闲置的制售食品的设备和多余的食品及食品原料。
	3. 销售散装熟食、凉菜的操作间、食品仓库所有向外的门都应加装不低于40cm的挡鼠板。
	4. 下水道、水槽周围应保持清洁，下水道采用明沟加不锈钢篦子，下水道出口处有防异味、防爬虫、防鼠装置。
	5. 每 （天/星期/月/季度）对经营场所进行统一灭鼠。
5. 采用物理、化学或生物制剂进行虫害鼠害消杀处理时，不应影响食品安全，不应污染食品接触表面、设备、工具、容器及包装材料；不慎污染时，应及时彻底清洁，消除污染。
6. 清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质应分别包装，明确标识，并与食品及包装材料分隔放置。

十五、临近保质期食品管理指引

1. 食品经营者应当对其经营的食品设定临近保质期。
2. 食品临近保质期可以由食品经营者自行确定，也可以与食品供应商协商确定，但不得短于下列期限：
	1. 保质期1年以上的，期满之日前30天;
	2. 保质期为半年以上不足一年的，期满之日前20天;
	3. 保质期为30天以上不足半年的，期满之日前10天;
	4. 保质期为15天以上不足30天的，期满之日前5天;
	5. 保质期为5天以上不足15天的，期满之日前1天。
3. 大中型超市根据要求设立临近保质期食品销售专区，分类存放临近保质期食品，并配备专人负责检查和登记。
4. 临近保质期食品销售专区应当有明显的标识，载明“临近保质期食品专区”等类似明确提示字样，方便消费者辨识。
5. 对距离保质期不足一个月的婴幼儿配方乳粉采取醒目提示或者提前下架等措施。
6. 不得采用遮盖、模糊等方式隐瞒食品的生产日期和保质期。
7. 食品供应商接受临近保质期食品退货的，应当进行记录，载明食品的名称、规格、生产批号、生产日期、数量，退货日期和地点，退货者名称、联系方式等内容，并由退货者签章确认。退货记录的保存期限不得少于2年。
8. 食品供应商应当独立存放退回的临近保质期食品，并设置显著区分标识，不得将其作为食品原料出售或者用于食品生产加工，也不得以改换包装等方式重新出售。
9. 对临近保质期食品进行退货、销毁的，应做好记录。

十六、不安全食品退市和召回指引

1. 市场开办者应与入场销售者签订食用农产品质量安全协议或食品安全协议，订立质量保证及不安全食品退市条款，积极配合市场监督管理部门的监管检查，做好不安全食品的退市及后续处理工作。
2. 企业食品安全管理人员应制定检查周期，对库存及货架上食品实行定期检查，发现超过保质期、腐败变质和其他不安全食品的，应立即停止销售，做好不安全食品的退市及后续处理工作。
3. 【不安全食用农产品的处理】
	1. 有下列情况视为不安全食用农产品：
		1. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类；
		2. 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；
		3. 经集中交易市场或企业自行快速检测不合格的；
		4. 外地通报不合格的，市场监督管理部门要求下架退市的;
		5. 国家为防病等特殊需要明令禁止经营的。
	2. 市场开办者或入场销售者发现所销售的食用农产品属于不安全食用农产品的，应当采取下列措施：
		1. 立即停止销售，并通知供货商，配合召回已售出的食用农产品，并向所在地县级市场监督管理部门报告。
		2. 清点和销毁不安全食用农产品，填写《不合格食用农产品销毁记录登记表》。
		3. 对可能造成食品安全事故的，要立即向所在地县级市场监督管理部门报告。
4. 【不安全食品或食品添加剂的处理】
	1. 有下列情况视为不安全食品或食品添加剂：
		1. 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；
		2. 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂；
		3. 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；
		4. 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；
		5. 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；
		6. 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；
		7. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类制品；
		8. 未经检验或者检验不合格的肉类制品；
		9. 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；
		10. 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；
		11. 无标签的预包装食品、食品添加剂；
		12. 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品、食品添加剂；
		13. 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂。
5. 食品销售企业发现所销售的食品属于上述不安全食品或食品添加剂，或者知悉食品生产者召回不安全食品或食品添加剂的，应当采取下列措施：
	1. 立即停止购进、销售，封存不安全食品或食品添加剂，通知生产者或上游供货商，并及时向所在地市场监督管理部门报告。
	2. 在经营场所醒目位置张贴生产者发布的召回公告等措施，配合食品生产者开展召回工作，做好通知和召回记录。
	3. 因生产者无法确定、破产等原因无法召回的，应当在其销售的范围内主动召回。
	4. 因销售者自身贮存运输等原因所导致的不安全食品，应当在其经营的范围内主动召回。在召回通知或者公告中应注明系因其自身的原因导致食品出现不安全问题。
6. 【超过保质期食品或食品添加剂的处理】
	1. 发现超过保质期食品或食品添加剂的，销售者应当立即停止销售，分类清点、封存，自行或者委托有资质的第三方进行无害化处理，并留存销毁记录。
	2. 自行销毁超过保质期食品或食品添加剂的，应当采用染色、毁形等措施销毁食品，确保其不得用于食品生产，并建立销毁记录，留存记录销毁过程的图片资料。销毁记录及图片资料的保存期限不得少于2年。
	3. 大中型食品超市自行销毁超过保质期食品或食品添加剂的，应当设立集中销毁超过保质期食品专用场地，并安装视频监控设备，清晰记录销毁过程。视频监控资料的保存期限不得少于30天。
7. 食品销售企业应如实记录停止销售、召回和处置不安全食用农产品、食品或食品添加剂的名称、商标、规格、生产日期、批次、数量等内容。记录保存期限不得少于2年。
8. 食品销售企业停止经营、召回和处置的食用农产品、食品或食品添加剂存在较大风险的，应当在停止生产经营、召回和处置结束后5个工作日内向所在地市场监督管理部门书面报告情况。

表16-1 不合格食用农产品销毁记录登记表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 销毁时间 | 产品名称 | 数量（公斤） | 销毁原因 | 销毁人签名 | 监督人签名 | 销售者签名 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

备注：对于停止销售的食用农产品，销售者按照要求采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。但是，因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食用农产品，在采取补救措施且能保证食用农产品质量安全的情况下可以继续销售；销售时应当向消费者明示补救措施。

表16-2 不合格食品销毁记录登记表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 销毁时间 | 产品名称 | 生产批号 | 数量（公斤） | 销毁原因 | 销毁人签名 | 监督人签名 | 销售者签名 | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

备注：对于停止销售的食品，销售者按照要求采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。但是，因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，在采取补救措施且能保证食用农产品质量安全的情况下可以继续销售；销售时应当向消费者明示补救措施。

十七、食品销售安全信息公示指引

1. 市场开办者、食品销售者应当通过电子显示屏、公示栏、宣传栏、网站网页、APP、微信小程序等形式向社会公众发布有关本市场内或本企业食品安全相关信息。
2. 信息公布遵循依法、客观、公正、诚信的原则，维护销售者和消费者的合法权益。
3. 信息公布的主要内容包括：
	1. 营业执照、食品生产经营许可证或备案证明；
	2. 食品安全管理制度；
	3. 食品安全管理人员信息；
	4. 市场监督管理部门最近一次监督检查记录；
	5. 食用农产品检测和销毁处理信息；
	6. 投诉电话或其他消费维权途径信息；
	7. 应当公示的其它食品安全信息。
4. 信息公布的程序：
	1. 收集食品安全相关信息；
	2. 对信息进行核实，确保公布的信息真实、准确；
	3. 经食品安全负责人批准后，方可公布。
5. 公布的信息真实、合法，并及时更新。

图17-1 食品安全管理信息公示

食品安全管理员

姓名：

职责：

食品安全管理员

姓名：

职责：

食品安全负责人

姓名：

职责：

 市场/公司投诉电话：

市场监督管理部门举报投诉电话：020-12315/12345

表17-1 食用农产品检测和处理信息公布表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **样品名称** | **被抽样单位****名称** | **被抽样单位地址** | **产品供应商** | **检测项目** | **检验结果** | **不合格产品处理****情况** |
| 1 | 上海青 | 张三 | 蔬菜区A区XX档 | XX农场 | 农药残留（毒死蜱） | 不合格 | 销毁 |
| 2 | 　 | 　 | 　 |  | 　 | 　 | 　 |
| 3 |  |  |  |  | 　 | 　 | 　 |
| 4 |  |  |  |  | 　 | 　 | 　 |
| 5 |  |  |  |  | 　 | 　 | 　 |

十八、食品销售安全事故应急预案

1. 本方案是预防发生或者可能发生的突发性食品安全事故，以及遇到所销售的食品造成或可能造成食物中毒、传染疫病等突发情况，对问题食品及其销售者采取必要控制措施，避免问题发生、扩散的应对处置方案。
2. 企业主要负责人是企业食品安全管理第一责任人，组织企业严格落实各项食品安全管理制度，根据食品安全风险程度，定期检查有关食品安全事故防范措施落实情况，，及时消除食品安全隐患。
3. 集中交易市场开办者是市场食品安全管理第一责任人，定期对入场销售者进行食品安全管理教育，根据食品安全风险程度，确定对入场销售者及食品检查的重点、方式、频次等，定期检查有关食品安全事故防范措施落实情况，及时消除食品安全隐患。
4. 企业/市场成立食品安全事故处置小组（人员名单附后），负责食品安全突发事件的现场控制、人员抢救、善后工作、后勤供应和事故调查等工作，配置必要的应急处置设备。
5. 发生**食品**安全突发事件后，**食品**安全事故处置**小组**应按照主动应对、快速反应、科学处置、及时上报的原则开展以下工作：
	1. 立即报告所在地卫生、市场监督管理等有关监管部门，涉及人员生病、伤亡的，立即送医疗机构诊治，防止事态进一步扩散。
	2. **立即赶到现场，停止销售和封存涉嫌问题食品、通知供货商和购买者，配合有关部门对问题食品来源和流向进行追踪，收集相关进货和销售记录。**
	3. **妥善应对媒体舆论，做好善后工作。**
6. **食品**安全事件处置结束后，**食品安全事故处置小组**要认真进行分析总结，查找在市场管理工作中存在的不足，采取有效的整改措施，对涉事销售者进行教育，杜绝类似事件的再次发生，并以书面形式将事故发生原因、处理情况和**整改落实情况报所在地县级市场监督管理部门。**
7. **食品安全事故处置小组人员及职责**

组长： （职务： ）

组员：

 （职务： ）——现场控制

 （职务： ）——人员抢救

 （职务： ）——后勤供应

 （职务： ）——善后工作

 （职务： ）——事故调查

 （职务： ）——公共关系